

# Gaufres de pommes de terre aux fines herbes

Bonjour à toutes et tous

Avec le début du printemps, les herbes aromatiques sont toutes fringantes dans le jardin. La [ciboulette](#) a doublé de volume, la menthe a sorti son nez, les semis de persil sont partis à vitesse grand V dans les mini serres. Cette exubérance fait que je n'hésite pas à les utiliser en cuisine pour divers plats amusants « aux fines herbes ». Dans ce thème, il y a une recette que je voulais tenter depuis longtemps pour mes plus-si-petits gourmands : les gaufres salées aux [pommes de terre](#), version fines herbes. C'est un grand classique de cuisine car assez facile à réaliser et ludique à déguster.

Un week-end est venu où je me suis lancée « à partir de rien », sans vérifier la composition des gaufres de pomme de terre sur internet.. et me voici avec une pâte quasi « 100% » patate. En vérifiant les dosages sur le net, catastrophe, cela ne ressemblait en rien aux autres recettes. Sur le moment, j'ai beaucoup hésité avant de lancer la cuisson de peur qu'elles ne tiennent pas et fini par m'y atteler. Moyennant d'attendre un peu que les gaufres cuisent bien, tout allait bien: jolie forme attendue, et ce sans farine.

A la dégustation, tous mes gourmands ont adoré : C'est un poil croustillant, très ludique à déguster, et avec un vrai goût de pomme de terre. Recette validée. Alors, avec les vacances scolaires, je voulais partager cette idée-recette avec vous. Les gaufres pomme de terre sont clairement un bon plan repas amusant et qui change. J'espère qu'elles vous plairont. Bonne journée !





- GAUFRES DE POMME DE TERRE -  
AUX FINES HERBES

# Recette : Gaufres pomme de terre aux fines herbes

Saison de la recette : Avril à Septembre (inclus)

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

---

## Ingrédients

Pour 4 personnes (environ 12 gaufres) :

- 500 à 600 g de pommes de terre à chair ferme
- 1 cuillère à soupe bien bombée de maïzena
- 1 gros œuf
- 150 ml de lait (ou lait végétal)
- 1/2 botte de persil
- 10 brins de ciboulette
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive + un peu pour la cuisson
- sel et poivre

## Réalisation

- Faites cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles

soient fondantes. Épluchez-les puis réduisez -en purée au presse-purée ou la fourchette.

- Lavez le persil et la ciboulette, égouttez soigneusement puis hachez les herbes finement. Épluchez et hachez la gousse d'ail.
- Dans un saladier, mélangez la purée de pomme de terre avec les fines herbes hachées et l'ail haché. Ajoutez le lait, l'œuf battu en omelette, l'huile d'olive, sel, poivre et mélangez soigneusement pour homogénéiser.
- Finissez avec la maïzena et mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement au besoin.
- Faites chauffer votre gaufrier. Huilez légèrement
- Au milieu de chaque empreinte déposez une très généreuse cuillerée à soupe de préparation. Faites cuire 4 à 5 minutes selon l'épaisseur. La gaufre devrait se détacher toute seule si elle est bien cuite. Évitez la tentation du « je vais vérifier avant », généralement cela « casse » la gaufre. □

Servez ces gaufres pomme de terre et fines herbes tièdes ou à température ambiante. Accompagnez d'une sauce yaourt ou de ketchup selon les préférences.

---

#### **Astuces :**

- Version « sans œuf » : Si vous souhaitez éviter de mettre un œuf, remplacez la maïzena par 2 à 3 cuillerées à soupe de farine de pois chiche.
- Si vous n'avez pas de gaufrier, vous pouvez former des galettes de pomme de terre et les cuire à la poêle.
- Variante : Ajoutez 1 cuillerée à soupe de curry dans la pâte pour une note épicée.

